Hosteleria10.com

CORECO

manual de uso

user manual

manuel d'utilisation

bedienungshandbuch

manual de uso / user manual / manuel d'utilisation / bedienungshandbuch

ESPAÑOL (PAG. 1) ENGLISH (PG. 13) FRANÇAIS (PAGE 23) DEUTSCH (SEITE 33)

ISO 14001 BUREAU VERITAS Certification

ISO 9001 BUREAU VERITAS Certification

CE

RoHS

HACCP digital control

ES- 14 - 0003 HT DB

ETL SANITATION LISTED

CH01

manual de uso

español

1. INTRODUCCIÓN
2. GARANTÍA
3. INSTALACIÓN Y MONTAJE

1. INTRODUCCIÓN

Queremos agradecerle su confianza en nosotros por adquirir este equipo refrigerado, el presente manual ha sido elaborado con la intención de preservar la seguridad del usuario y asegurar el correcto uso y mantenimiento de los equipos frigoríficos. Léalas atentamente antes de poner en marcha su equipo.

Este manual, se considera parte integrante del mueble refrigerado y por lo tanto, debera ser conservado.

El certificado de garantía, se incluye dentro del presente manual de uso de mantenimiento, junto con el numero de matricula del equipo.

Caso de pérdida, solicite un duplicado indicando modelo, número de serie y fecha de compra.

Antes de efectuar cualquier operación, tanto el técnico instalador como el usuario del equipo, deberan tener conocimiento de los puntos explicados en el presente manual.

El fabricante, da por sentado que tanto el técnico instalador como el usuario del equipo, disponen de la más elemental formación para comprender el contenido del presente manual, asi como conocimiento de las principales normas higiénicas y de seguridad.

Caso de ser necesario, este equipo deberá ser reparado exclusivamente por personal técnico cualificado.

Caso de dudas sobre el contenido del presente manual, contacte con el distribuidor o el fabricante.

Zona nº de serie

A cargo del usuario, serán los siguientes puntos:

- Predisposición del local a las necesidades del mueble adquirido.
- Red de alimentación eléctrica acorde con las normativas vigentes y adecuadas a las necesidades de consumo y seguridad del equipo.
- Material necesario para la limpieza del mueble.
- Punto de agua o desagüe en caso de ser necesitado para la instalación del frigorífico.

El fabricante, declina toda la responsabilidad en los siguientes casos:

- Uso indebido del mueble adquirido.
- Instalación no efectuada según los procedimientos descritos en este manual.
- Defectos en la alimentación eléctrica.
- Modificaciones o intervenciones no autorizadas
- Uso de recambios no específicos para el modelo.
- Incumplimiento total o parcial de las instrucciones.
- Incidencias motivadas por la empresa de transporte o movimiento del equipo en su lugar de instalación.

2. GARANTÍA

La garantía del aparato y las piezas que lo componen están garantizadas durante un año contando desde la fecha de venta, y consiste en la reposición (a portes debidos) de la pieza o piezas defectuosas, siempre que no sea debido a un mal uso de las mismas.

No será considerado garantía, aún estando dentro del plazo establecido, las averías o roturas de piezas que se produzcan por sometimiento del mueble a condiciones de trabajo distintas a las establecidas en este manual, y las particulares de cada modelo recogidas en catalogo (fallos de tensión, temperaturas de ambiente elevado, cristales, iluminación, etc…).

3. INSTALACIÓN Y MONTAJE

El mueble no se debe volcar, en caso de necesidad, algunos aparatos se pueden volcar por la cara que vendrá indicada en el embalaje, nunca por otra.

Se aconseja realizar el desembalaje del mismo sobre un pavimento sólido, llano y estable. Para trasladarlo al lugar de instalación se puede ayudar de una carretilla o traspaleta, no se debe arrastrar por el suelo, observar que éste no esté desequilibrado.

Se procede a la retirada del embalaje dejando al equipo libre de todo recubrimiento y envoltorio evitando no provocar golpes al equipo, ahora se puede nivelar el aparato, roscando o desenroscando las patas. Cuando esté nivelado se debe retirar el film de protección del acero inoxidable usando algún objeto no punzante.

En su colocación definitiva debera estar retirado de la pared por su respaldo 7 cm y de sus laterales 7 cm. mínimo.

PRIMERA LIMPIEZA

Primero retire el film protector del acero ya precortado, utilizando algún objeto no punzante. La primera limpieza se debe realizar con un paño humedecido con agua y jabón neutro, **NO USAR DETERGENTES O PRODUCTOS ABRASIVOS**, teniendo especial cuidado con no mojar las partes eléctricas.

Evitar absolutamente el uso de herramientas o elementos que puedan rayar o dañar el equipo.

La limpieza de la parte exterior del mueble, que recomendamos sea realizada a diario, se debe efectuar con un trapo húmedo.

Una vez limpio y seco, introducir los accesorios en los lugares adecuados.

ATENCIÓN

Para limpiar el **ACERO INOXIDABLE** no deben utilizarse esponjas de hierro, níquel, ni siquiera dejarlas apoyadas en las superficies, pues los depósitos ferrosos pueden pegarse y provocar la formación de herrumbre por contaminación, comprometiendo el estado de higiene.

Aviso Inicial

Antes de poner en marcha el mueble, le recomendamos lea y siga los pasos que en las instrucciones vienen detalladas.

guía de instrucciones

1. **SEGURIDAD Y VERIFICACIÓN**
2. **CONEXIONADO GENERAL**
3. **IDENTIFICACIÓN DEL EQUIPO**
4. **PUESTA EN MARCHA**
5. **USO Y LIMITES**
6. **RECOMENDACIONES**
7. **PRECAUCIONES**

8. **MANTENIMIENTO**
   - · CONDENSADOR DE GASES
   - · EVAPORADORES
   - · BANDEJA DE EVAPORACIÓN AUTOMÁTICA
   - · BURLETES

9. **PRUEBAS DE FUCIONAMIENTO**
   - · COMPROBACIONES DE UN MAL FUNCIONAMIENTO
   - · PRUEBAS DE RUIDOS

10. **ELEMENTOS CONSTRUCTIVOS**
    - · REFRIGERANTE
    - · COMPOSICIÓN DEL AISLANTE TÉRMICO

1. SEGURIDAD Y VERIFICACIÓN

Para su verificación antes de poner el equipo en marcha debe tener en cuenta las siguientes comprobaciones:

- No alterar las placas de características o instrucciones colocadas por el fabricante.
- No quitar o modificar los elementos de seguridad.
- No tocar el equipo teniendo las manos y pies mojados o húmedos.
- No tocar el equipo estando descalzo.
- No tirar del cable para desenchufar la unidad.
- Antes de realizar cualquier operación de limpieza o mantenimiento, desenchufar la unidad de la red eléctrica, apagando antes el interruptor general y después el enchufe.
- El equipo, no debe ser empleado en atmósferas agresivas o con el riesgo de incendio.
- Evítese el uso de adaptadores, extensiones o enchufes múltiples.
- No debe ser manipulado por niños, personas con disminución de capacidades mentales, sensoriales o psíquicas. Personas, que por falta de experiencia o conocimiento, necesiten recibir supervisión o instrucciones.
- Comprobar que la tensión y la frecuencia de red coinciden con las indicadas en la placa de características del aparato.
- Comprobar que no existen desperfectos en su equipo debidos al transporte. El fabricante no se responsabiliza de los daños sufridos durante el mismo o provocados por un almacenamiento incorrecto.
- Comprobar el funcionamiento de las partes móviles del equipo.
- Comprobar la integridad del cuadro de mandos, cableado eléctrico y conexiones.
- Comprobación de la existencia completa de las dotaciones interiores y adjuntas.

2. CONEXIONADO GENERAL

Antes de conectar el mueble a la toma de corriente, comprobar que la tensión y la frecuencia de red coinciden con las indicadas en la placa de características del aparato.

Es imprescindible que la instalación eléctrica donde se vaya a conectar el mueble disponga de TOMA TIERRA, así como la debida protección de magneto térmico y diferencial.

La red de alimentación debe de tener la sección adecuada para el consumo del aparato.

Cuando el equipo esté conectado y puesto en marcha, se iluminará un testigo luminoso del cuadro de mandos, según modelo.

Si varios equipos se instalan alineados, deben ser conectados a la red eléctrica de modo separado, evitando el uso de alargadores o enchufes múltiples.

El fabricante, declina toda responsabilidad caso de no observarse alguno de los puntos anteriormente indicados.

■ 3. IDENTIFICACIÓN DEL MUEBLE

La identificación del mueble, modelo y número de serie, se realiza a través de los datos presentes en la matricula o ficha técnica que aparece en todos los productos.

Además de datos identificadores del mueble, aparecen datos relativos al gas refrigerante y tensión eléctrica a la cual deberá ser conectado el equipo.

MATRICULA

MODELO
Kode-Code
Code

N.º DE SERIE
Serie nr. Serial no.
No. de serie

EQUIPO
Equipierung
Equipement
Equipment

CONDENSACION
Kondensation
Condensation
Condensation

AÑO DE CONSTRUCCION
Fabrikationsjahr
Année de Fabrication
Production Year

POTENCIA FRIGORIFICA
Gefriervermoegen-Puissance Frigorifique
Refrigeration Capacity
W

T. trabajo °C

REFRIGERANTE
Kaeltemittel-Refrigerant
Gaz refrigerant
Tipo

Gramos

TENSION
Spannung-Tension
Voltage
V

hz

CONSUMO
Stromentnahme-Absorption
Absorption
A. max

W. max

CORRIENTE CORTO CIRCUITO (cc)
Kurzschluss-Strom
Courant court-Circuit
Short - Circuit current
A

CONSUMO LAMPARA
Lampen Stromennahme
Absorption lampe
Lamps Absorption
W

CLASE CLIMATICA
Klima Klasse
Clase Climatique

POTENCIA NOMINAL
Nennleistung
Puissance nominale
W

■ 4. PUESTA EN MARCHA

- Una vez limpio el interior del mueble, conectar a la red electrica y poner el interruptor en **On** o en **I**, el interruptor a de estar iluminado.
- El visor del termostato indica la temperatura del aire del interior del mueble.
- A los tres minutos despues de encender el interruptor el led compresor en marcha ha de iluminarse permanentemente.
- La temperatura inicial que aparece en el visor del termostato será la temperatura ambiente. Conforme funcione la maquina irá bajando hasta el valor de régimen.
- En muebles de mantenimiento de congelados se ha previsto un descarche a las dos horas desde el comienzo.
- Es necesario que el mueble funcione hasta alcanzar la temperatura de trabajo, antes de proceder a la carga del género.

5. USO Y LIMITES

- Cada equipo está diseñado para un determinado rango de temperaturas.
- La temperatura, debe ser seleccionada considerando los siguientes puntos:
    - Tipo de producto a refrigerar o conservar.
    - Temperatura ambiente.
    - Frecuencia de apertura de las puertas.

REFRIGERACIÓN (+ 0 a +10° C.)	Están preparados para la conservación de productos frescos o alimentos precocinados, así como la refrigeración de bebidas.
MANTENIMIENTO DE CONGELADOS (-25 a -15° C.)	Conservan productos previamente ultracongelados durante largos periodos de tiempo.
DEPARTAMENTO DE PESCADOS (-6 A +2º C.)	Para mantenimiento de pescado fresco recubierto de hielo durante cortos periodos de tiempo.

Aunque sea posible seleccionar o reprogramar la temperatura mediante la manipulación del termostato no se aconseja, pues esto puede provocar el mal funcionamiento del equipo alterando la finalidad para el que fue programado, por tanto esta operación no debe realizarse nunca.

El usuario de este equipo será responsable de los daños causados por el incumplimiento de la observación descrita en el punto anterior.

Las unidades destinadas al mantenimiento de congelados, son aptas para la conservación de productos congelados, no para congelar la carga del producto.

Los límites de funcionamiento establecidos para los muebles se indican con clase climática:

Clase climática	Temperatura bulbo seco ºC	Humedad relativa %
0	20	50
1	16	80
2	22	65
3	25	60
4	30	55
6	27	70
5	40	40
7	35	75
8	23.9	55

6. RECOMENDACIONES

- Se recomienda esperar a que la cámara alcance su régimen de temperatura antes de introducir cualquier producto.
- Para obtener un mejor rendimiento, evitar la introducción de alimentos calientes, así como bebidas cuyo envase no esté cerrado.
- Proteger los alimentos y sus aromas mediante algún sistema de cierre hermético, colocarlos de tal

forma que permitan una buena circulación del aire, respetando el máximo nivel de carga indicado en el interior del mueble.

- Evitar en la medida de lo posible la apertura frecuente de puertas, y sobre todo, no dejarlas abiertas.
- Evítese poner hojas de cartón o papel sobre los estantes, ya que esto obstruirá la circulación del aire.

Cuando el equipo deba estar apagado durante un largo periodo de tiempo, se recomienda seguir los siguientes pasos:

- Retirar los productos del interior del frigorífico.
- Desconectar el interruptor general y desenchufar la unidad.
- Limpiar interior y exterior del frigorífico.
- Abrir parcialmente la puerta, para permitir la circulación de aire y de este modo, evitar malos olores.

7. PRECAUCIONES

- Queda garantizada la estabilidad, incluso con las puertas abiertas, aunque queda totalmente prohibido apoyarse en ellas.
- En los muebles provistos de cajones metálicos no es aconsejable cargarlos con más de 30kg por cajón o 25Kg en cajas de plástico, debiendo en todo caso, estar la carga uniformemente repartida. Así mismo, no está permitido sentarse o apoyarse en los cajones.
- No desmontar la protección de los elementos móviles, sin previamente haber desconectado la red.
- Tomar las precauciones necesarias antes de manipular la zona de la unidad condensadora, por la existencia de temperaturas elevadas en algunos elementos, y con el consiguiente riesgo de quemaduras.

  Los niños deben ser vigilados para que no jueguen con el frigorífico.

8. MANTENIMIENTO

Antes de realizar cualquier operación de limpieza, hay que proceder a desconectar el mueble de la toma de corriente, y colocar el interruptor general en posición **OFF** o **0**.

Los equipos van provistos de desagüe para facilitar su limpieza, así como la eventual salida de líquidos procedentes de los alimentos. Durante la operación de limpieza es imprescindible quitar el tapón del desagüe y limpiar este, para evitar la obstrucción por arrastre de elementos sólidos.

El buen funcionamiento y duración del equipo, dependerán en gran medida de un mantenimiento correcto, realizado con periodicidad.

El fabricante, se exime de toda responsabilidad derivada del incumplimiento de los procedimientos observados en el presente manual.

- **CONDENSADOR DE GASES**

  El incorrecto mantenimiento y la falta de limpieza del condensador de gases de la unidad frigorífica, puede reducir considerablemente el rendimiento del equipo, así como acortar la vida del motor compresor. Cuanto mas limpio esté, **más ahorro de energía**, en especial el aleteado del condensador.

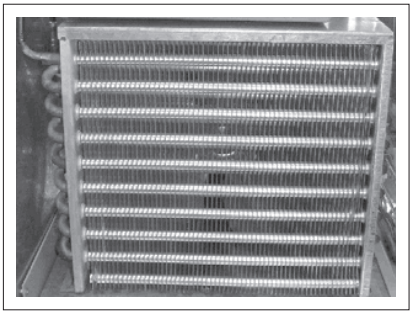
  En cualquier caso, se recomienda que esta labor sea **realizada por un servicio técnico**. En caso de duda, contacte con su distribuidor.

  La limpieza del condensador de gases, se debe realizar con el equipo desenchufado y retirando las protecciones (rejillas) o extrayendo la unidad condensadora (según modelo).

  Para retirar la suciedad depositada entre las aletas del condensador ventilado, se recomienda el empleo de cualquiera de los siguientes procedimientos:

  - Aplicar un cepillo o pincel de pelo suave
  - Aspirar la suciedad con un aparato adecuado
  - Aplicar aire a presión para retirar la suciedad.

  Se recomienda que esta operación sea efectuada al menos cada tres meses y todos los principios de verano.



- **EVAPORADORES**

  Solo personal especializado

  Los evaporadores, requieren como único mantenimiento, de una limpieza adecuada. Es imprescindible realizar esta operación con la máquina parada y esperar a que se funda el hielo que pueda existir entre las aletas o provocar un desescarche manipulando el controlador. Este proceso puede ser acelerado empleando agua tibia, **NUNCA** se deben emplear objetos duros o punzantes.

  Para la limpieza de la batería o de la carcasa, **NO** se deben utilizar desengrasantes químicos con componentes ácidos o lejías, cloro o amoniaco, así como las sales, ya que todos estos productos atacan agresivamente al cobre y al aluminio. Se debe emplear únicamente agua con detergentes neutros muy diluidos, o productos especialmente indicados para la limpieza de evaporadores de equipos de refrigeración. Cuanto mas limpio esté, **más ahorro de energía.**

- **BANDEJA DE EVAPORACION AUTOMATICA**

  Solo personal especializado

  La mayoría de los equipos, disponen de una bandeja de evaporación automática, para los casos en que no se dispone de canalización exterior del agua procedente del descarche de los evaporadores. En caso de no incorporar esta bandeja, conecte los tubos de desagüe directamente a la red de acometida ó coloque un depósito para la recogida de agua.

  El agua de deshielo también puede provocar averías de consideración, ya que puede picar la tubería que aporta el calor necesario para evaporar el agua o deteriorar la resistencia eléctrica.

  Se recomienda pues, prestar atención a esta bandeja y proceder a su limpieza con periodicidad.

- **BURLETES**

  Los burletes, tienen la misión de asegurar el cierre de las puertas de las cámaras de frío y garan-

tizar la estanqueidad de la misma frente a elementos exteriores.

En el interior de la goma del burlete, se aloja un perfil de naturaleza magnética, el cual se adhiere al marco del mueble. Con el paso del tiempo, partículas de tipo terroso, pueden quedar pegadas por efecto del imán, lo cual puede originar manchas debidas a la oxidación de estas partículas.

Se recomienda pues, mantener estos burletes libres de cuerpos extraños que puedan crear óxido, así como de depósitos oleosos, que a largo plazo pueden alterar la goma del citado burlete.

Limpiar con un paño humedecido con agua y jabón neutro, **NO USAR DETERGENTES O PRODUCTOS ABRASIVOS.**

9. PRUEBAS DE FUNCIONAMIENTO

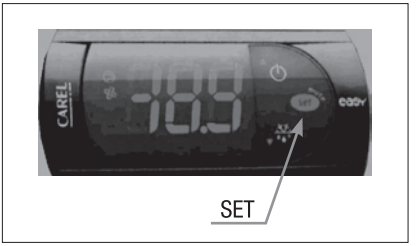
- COMPROBACIONES DE UN MAL FUNCIONAMIENTO

En algunos casos los fallos de funcionamiento que pueden surgir, son por causas simples que el propio usuario puede solucionar, por lo tanto antes de solicitar la intervención de un técnico especializado, le recomendamos que haga las siguientes comprobaciones:

El aparato no funciona

- Comprobar que esté enchufado correctamente.
- Comprobar que a la toma llega corriente.

La temperatura interna es demasiado elevada



- Comprobar que no existe cerca una fuente de calor.
- Comprobar que la rejilla grupo no esta obstruida.
- Para comprobar que el punto de corte del termostato pulse la tecla “set“ una vez y suéltelo.
- Comprobar que la carga de género está perfectamente colocada, sin taponar las salidas de aire del ventilador interior, y que el tiempo transcurrido desde que se ha colocado es suficiente para enfriar los productos.
- Comprobar que las puertas cierran correctamente.

En caso de ruidos extraños o excesivos

- Comprobar la nivelación del mueble, podría originar vibraciones.
- Comprobar que no haya ningún objeto rozando con algún elemento móvil del frigorífico.

En el caso que dichos controles hayan dado resultado negativo, diríjase al servicio de asistencia de su zona facilitando las siguientes indicaciones sobre el modelo, número de serie y matricula indicados en la placa de características.

- PRUEBAS DE RUIDOS
  - Las pruebas de ruidos se realizan en una sala sin elementos adsorbentes de ruidos y sin que haya ningún obstáculo importante cerca del frigorífico.
  - Los niveles de ruidos registrados en las pruebas acústicas han sido realizados conforme a las normas ISO 230 a la 235.

    Leq (nivel continuo) es menor de 70 dB. (A)

    Lp (nivel de presión sonora) es menor de 130 dB. (C)

    NOTA.-(A) (C) Las ponderaciones frecuenciales.

■ 10. ELEMENTOS CONSTRUCTIVOS

Todo el habitáculo donde se depositan los alimentos está realizado con materiales atóxicos y aprobados por el Código Alimentario Español.

Todos los accesorios o protecciones, cumplen el mismo requisito, incluida la tortillería, que será de acero inox. o zincada.

El equipo frigorífico está realizado para funcionar con gas refrigerante ecológico, aprobado por la normativa actual de la CE.

- REFRIGERANTE
  - REFRIGERACION: R134a ó R404A
  - CONGELACION: R404A
- COMPOSICIÓN DEL AISLANTE TÉRMICO.
  - El aislante térmico está constituido a base de poliuretano expandido 40 Kg./m^3, empleando como gas expansionante la sustancia R-134a.

Hosteleria10.com

Aviso importante para productos que usen R-600a / R290 como refrigerante.

*Este equipo puede suministrarse con los refrigerantes R134a o R290 / R600a. Para conocer el tipo de * refrigerante y la carga, consulte la etiqueta de especificaciones en la parte posterior del equipo.*

El iso-butano como refrigerante (R-600a) y el propano (R290) presentan los siguientes beneficios:

+ Alta eficiencia energética.

+ Potencial de descomposición del ozono (ODP): 0

+ Potencial de recalentamiento del planeta (GWP): Mínimo

El R-600a y el R290 son altamente respetuosos con el medio ambiente, aunque también son un gas combustible, por lo que es necesario extremar las precauciones al manipular el equipo.

Medidas de seguridad:

- Evite manipular o dañar cualquier componente del circuito de refrigeración.
- No utilice jamás medios mecánicos para acelerar el proceso de desescarche. Evite cualquier otro medio no recomendado por el fabricante.
- Mantenga siempre montada la rejilla protectora delantera.
- Efectúe la limpieza del equipo con sumo cuidado, utilizando para los cambiadores de calor un pincel suave, aire comprimido o un equipo de aspiración adecuado para no dañarlos.
- Ubique el equipo en una estancia amplia, para evitar la posible formación de mezcla explosiva de gas y aire en caso de escape. La habitación deberá tener un mínimo de 1m³ por cada 8g de carga de refrigerante. Puede consultar este último dato en la etiqueta de características, en la parte posterior del equipo.
- No encienda nunca el equipo si sospecha que está dañado, si produce un ruido extraño o si presenta un funcionamiento anormal. Consulte a su distribuidor o al servicio técnico.
- Las reparaciones deben ser efectuadas siempre por personal cualificado, utilizando los recambios originales del equipo.
- Antes de desenchufar el cable del equipo, apague siempre el equipo por medio del interruptor del panel de mandos.
- Si detecta fugas de gas o líquido en el circuito de refrigeración, evite posibles fuentes de ignición tales como llamas o chispas. No encienda ni desenchufe ningún tipo de aparato eléctrico y airee la estancia durante unos minutos.

Advertencia:

! El incumplimiento de las medidas de seguridad puede ocasionar lesiones por contacto con el gas y graves accidentes por incendio o explosión.

! La manipulación irresponsable de los componentes del equipo puede provocar graves accidentes.